



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://www.lezzetler.com)

KAYISI KONSERVESİ

Konserve edilecek kayısılar ne ham, ne de fazla olgun olacaklardır. Konserve için lekesiz ve sağlamları ayrılır. Bol ve temiz suyla iyice yıkanan kayısıların kabukları soyuluncaya kadar bunlar bir tülbent içinde ve kaynar suda haşlanırlar. Haşlama süresi yarım dakikayla iki dakika arasındadır. Haşlanan kayısılar kaynar sudan çıkarılınca hemen soğuk suya atılırlar. Sođutulan kayısıların önce elle kabukları çıkarılır, sonra bunlar ortadan ikiye ayın-lır, çekirdekleri çıkarılır. Bütün kayısıların çekirdekleri çıkarılınca bunlar orta veya koyu şurubun içine atılır ve 2 - 5 dakika kadar kaynatılırlar. Şerbetten sıcak sıcak çıkarılacak kayısılar İç kısımları aşığı gelecek biçimde temiz kavanozlara İstif edilir. Kavanozun ağızında 2 1/2 santimlik bir boşluk bırakılacak biçimde kaynar şurubu da doldurulur. Havaşı çıkarılır ve ıslak bir bezle ağızı silindikten sonra kavanozların kapakları örtülür, pastörizasyon kazanındaki kaynar suyun içine yerleştirilir. Yarım litrelik kavanozlar 20, bir litrelik kavanozlar 25 dakika pastörize edildikten sonra kaynar sudan çıkarılır, ağızları iyice sıkıştırılır ve bir tahta ya da bez üzerine seyrek oturtularak soğutulur. Ertesi gün kapakları kontrol edildikten, maşa ya da bilezikleri çıkarıldıktan, etiketleri yapıştırıldıktan sonra kavanozlar konserve deposuna kaldırılır.